

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Arresødal slotskøkken**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Arresødalvej 100

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 20023570 Aut.nr. 6182

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: mundtligt gennemgået

varemodtagelsesprocedurer samt vareudleveringsprocedurer.

Observeret hygiejne under oplagring i køleenheder,

temperaturer i køleenheder. Desinfektionsmiddel. Mundtligt

gennemgået procedurer vedr. fremmelegemer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionslokaler samt opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: virksomhedens autoriserede lokaler. Ingen

anmærkninger. Konkret vejledt om mulig

opdatering/vedligehold af døre i virksomheden pga. slid som

øger risiko for fremmedlegemer/minimerer en optimal

rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring

af følgende lokaler: Produktionslokaler, indgang, opvask

herunder anvendelse af insektnet for vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr.

varemodtagelse og fremmelegemer. Virksomhedens skriftlige

egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens

gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning,

nedkøling i marts 24.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af:

tilsætningsstoffer.

21-03-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk